

Ficha Técnico Comercial

FTC 5032/01.00
 17-05-2022

PRODUCTO

Código	0003721
Nombre	CONO VAINILLA ROYAL SIN GLUTEN 45X140MM INDIV. BELGO CX100
Descripción	Cono de galleta sin gluten, envuelto individualmente

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Composición	Harina de arroz, azúcar, almidón de maíz, harina de maíz, aceite de girasol alto oleico, fibra vegetal (bambú), harina de SOYA, emulsionante: lecitina de SOYA, sal, azúcar caramelizado, cacao en polvo, aroma natural.	
	Alérgenos: Contiene soja y productos a base de soja.	
Aspecto	Estructura crujiente	
Color	De acuerdo con la norma aprobada	
Sabor y Olor	Cereales y vainilla	
Peso por Unidad	18,0g ± 2	
Dimensiones	Longitud	145mm ± 2
	Diámetro	45mm ± 2
Microbiología	Microorganismos Totales	<10 ⁵ ufc/g
	<i>Enterobacteriaceae</i>	<10 ² ufc/g
	Mohos	<10 ³ ufc/g
	Levaduras	<10 ³ ufc/g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaración Nutricional	100g
Energía	1692kJ 404kcal
Lípidos	6,3g
- de los cuales saturados	0,8g
Carbohidratos	79,7g
- de los cuales los azúcares	28,8g
Fibra	3,6g
Proteínas	4,3g

Sal	0,72g
-----	-------

EMBALAJE

Identificación	Todos los envases de venta/transporte están identificados con un código de barras. Lenguas que aparecen en el etiquetado del envase: PT
Conservación	Almacenar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz.
Validez	12 meses
Material	El material de envasado es adecuado para el contacto con productos alimentarios
Marcado	Con marcado de lote y validez

LOGÍSTICA

	Caja	Paleta
Cantidad	100uds	54cjs
Longitud	40,0cm	120cm
Anchura	40,0cm	80cm
Altura	20,0cm	195cm
Peso Neto	1,800kg	97,200kg
Peso Bruto	2,200kg	141,800kg
Volumen	0,032m ³	1,872m ³
Material	Cartón ondulado	Madera
Unidad de Venta		